

Kleine Schoko-Erdnuss-Torte

Veganer Schokokuchen mit Erdnusskaramell und Schokoglasur

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 18 cm):

Fett

Backpapier

All-in-Teig:

25 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre

150 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

2 EL Dr. Oetker Kakao

75 g vegane Margarine

75 g Agavendicksaft

125 ml Sojadrink ungesüßt

1 Pr. Salz

Karamell:

150 g Agavendicksaft

75 g vegane Margarine

75 ml Sojadrink ungesüßt

etwa 150 g geröstete, gesalzene Erdnusskerne

Guss:

75 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre

2 EL Agavendicksaft

1 EL Sojadrink ungesüßt

1 Vorbereiten:

Boden der Backform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig:

Kuvertüre hacken. Mehl mit Backin und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, bis auf die Kuvertüre, zugeben und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster und dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verrühren. Kuvertüre kurz unterrühren, Teig in der Springform verstreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Min.

Kuchen aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3 Karamell:

Agavendicksaft in einer Pfanne auf höchster Stufe erhitzen. Margarine zugeben und unter Rühren darin schmelzen. Sojadrink zugeben und unter gelegentlichem Rühren etwa 2 Min. einkochen. Erdnüsse unterrühren und Karamell etwas abkühlen lassen.

4 Mitgebackenes Backpapier vom Boden abziehen. Kuchen in der Mitte waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder gesäuberten Springformrand darumstellen. Karamell einfüllen und gleichmäßig verstreichen. Oberen Boden auflegen und Füllung vollständig erkalten lassen.

5 Guss:

Tortenring entfernen. Kuvertüre hacken, mit Agavendicksaft und Sojadrink im Wasserbad schmelzen. Alles sorgfältig verrühren und auf dem Kuchen verteilen. Nach Wunsch mit einigen gehackten Erdnusskernen verzieren.